



macarons de matcha

Ingredientes

Para las conchas de macaron:

- 90 g de claras de huevo (3 huevos)
- 110 g de almendras molidas finamente
- 200 g de azúcar glas
- 30 g de azúcar
- 1 cucharadita de Artículo 21497 China Cooking Matcha
- 1 pizca de sal
- Para el relleno:
- 80 g de chocolate blanco, picado
- 3 cucharadas de crema
- 1 cucharada de pistachos finamente picados

Preparación

1. Bate las claras de huevo y, después de unos 2 minutos, agrega gradualmente el azúcar y la sal. Continúa batiendo hasta que se formen picos firmes.
2. Mezcla las almendras y el azúcar glas, luego procésalos en pequeños lotes en el procesador de alimentos hasta que estén muy finos.
3. Incorpora gradualmente la mezcla de azúcar y almendras a las claras de huevo, mezclando hasta que la masa caiga de la espátula y puedas dibujar un "8" visible con ella.
4. Coloca puntos uniformes (de unos 2-3 cm de tamaño) sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear usando una manga pastelera (boquilla redonda). Déjalos reposar a temperatura ambiente durante 45 minutos.
5. Precalienta el horno a 140°C (convección). Hornea las bandejas individualmente en la rejilla del medio durante 15 minutos. Deja enfriar durante 1 hora.
6. Pica el chocolate y derrítelo con la crema. Agrega los pistachos y deja enfriar ligeramente.
7. Rellena generosamente dos macarons con el relleno y colócalos juntos formando un sándwich. Déjalos secar y ¡disfruta!